

## Zebrauchen

Zutaten: 250 g Mehl  
250 g Zucker  
150 g Margarine oder weiche Butter  
4 Eier  
1 Prise Salz

100g Zartbitterschokolade  
250 g Quark Halbfettstufe  
300g Schmand  
5 EL Milch  
2 EL Zitronensaft  
1 Packung Puddingpulver Vanille  
1 Packung Vanillesauce zum Kochen Vanille

### Zubereitung

Für den Boden:

Mehl, 100g Zucker, Salz, Butter und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. Teig in eine gefettete Springform legen, Rand ca. 3 cm hochziehen und andrücken. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und 30 Minuten kalt stellen.

Für den Belag :

Schokolade hacken und schmelzen. 3 Eier trennen. Eiweiß und Salz steif schlagen. Quark und Schmand in eine Schüssel geben, Nacheinander Eigelbe , Milch und Zitronensaft, 150g Zucker, Pudding- und Saucenpulver unterrühren. Eischnee vorsichtig unterheben.

Masse halbieren. Unter die eine Hälfte die flüssige Schokolade verrühren. Von den Massen abwechselnd je 2 EL immer in die Mitte des Bodens geben. Kuchen im heißen Ofen Umluft ca. 150 Grad auf unterster Stufe 40-50 min backen. Nach 35 min Kuchen evtl. mit Alufolie abdecken. Kuchen im ausgeschalteten Backofen bei geöffneter Tür auskühlen lassen und dann aus der Form lösen.